WEGETARIAŃSKA LASAGNA

**Składniki:**

* 12 płatów makaronu lasagna
* 2 szklanki sosu pomidorowego
* 1 cukinia, pokrojona w cienkie plastry
* 1 bakłażan, pokrojony w cienkie plastry
* 1 czerwona papryka, pokrojona w paski
* 1 cebula, posiekana
* 2 ząbki czosnku, posiekane
* 200 g szpinaku
* 250 g sera ricotta
* 1 szklanka startego sera mozzarella
* 1/2 szklanki startego parmezanu
* 2 łyżki oliwy z oliwek
* Sól i pieprz do smaku
* Świeże zioła do dekoracji (np. bazylia)

**Przygotowanie:**

1. Rozgrzej piekarnik do 180°C.
2. W dużej patelni rozgrzej oliwę z oliwek, dodaj cebulę i czosnek, smaż aż będą miękkie.
3. Dodaj cukinię, bakłażana i paprykę, smaż przez około 10 minut, aż warzywa zmiękną. Dodaj szpinak i smaż, aż zwiędnie.
4. W naczyniu żaroodpornym rozłóż warstwę sosu pomidorowego, następnie połóż płaty makaronu, warstwę warzyw, warstwę ricotty i trochę mozzarelli. Powtarzaj warstwy, kończąc na sosie pomidorowym i mozzarelli.
5. Posyp parmezanem i piecz przez 30-35 minut, aż lasagna będzie gorąca i ser się rozpuści.
6. Udekoruj świeżymi ziołami i podawaj.